

Grüner Veltliner M Smaragd

Qwt Wachau, F.X. Pichler, 2017

1500 ml

Art-Nr. 15070817



Mittleres Grüngelb. In der Nase herrlich opulente, reife Frucht und mineralisch-rauchige Noten. Der Körper ist perfekt ausgewogen, mit dezentem Mandelaroma und pfeffrig-cremiger Säure. Schöne Extraktsüsse, tolle Opulenz und Kraft. Ein Wein von aussergewöhnlicher Komplexität und geschmacklicher Dimension.

Herkunft:	Österreich / Niederösterreich / Wachau
Lagenbezeichnung:	Loibnerberg
Traubensorte:	Grüner Veltliner
Genussreife:	1 bis 15 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Grillierter Meerfisch, Ganzer Fisch aus dem Ofen, Fischragout an Safransauce, Pilzragout
Vinifikation:	Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese, in mehreren Durchgängen (Tries)
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Volumen:	14.5 %



Vegan